



CARTE DES METS

ENTRÉES / STARTERS Entrée..... Plat

Soupe à l'oignon bernoise (gratinée).....	12.-
Baked onion soup	
Salade verte / Green salad.....	8.-
Salade de crudités du moment.....	10.-
Seasonal vegetables salad	
Raclette (Valais) portion à l'assiette.....	9.-
Raclette cheese from Valais, one portion	
Planchette Edelweiss. Viande séchée,.....	15.- 25.-
saucisse sèche, Gruyère et Vacherin extra vieux	
Dried beef, sausages, Gruyère & Vacherin	
Viande séchée du Valais "Crettaz".....	16.- 26.-
Dried beef from Valais	
Assiette Valaisanne.....	14.- 24.-
Selection of dried meats and sausages from Valais	
Salade César au poulet de Genève.....	14.- 28.-
Cesar salad with Geneva chicken	

POISSONS / FISHES

Filets de perche meunière du lac Léman,.....	46.-
selon arrivage - servis avec frites maison	
Perch filets from the lake, homemade french fries	
Pavé de saumon rôti sauce vierge.....	38.-
et pommes de terre tapées	
Roasted salmon, virgin sauce and potatoes	
Gougeonnette de poisson du lac selon arrivage,.....	38.-
sauce tartare et riz au curry	
Fried fish from the Lake, tartar sauce and rice with curry	
Fondue aux poissons, saumon et poisson du lac,.....	38.-
frites et sauce maison	
Fish Fondue, salmon and fish from the Lake, sauce and French fries	

VIANDES / MEATS

Émincé de veau à la Zurichoise et roesti.....	40.-
Sliced veal zurichoise style and roesti	
Saucisse de veau ou schubling.....	32.-
Sauce moutarde, frites maison et tomates farcies	
Pork or Veal sausage, mustard sauce, homemade french fries and stuffed tomatoes	
Burger "Suisssissime", sauce au poivre,.....	32.-
tomme de Genève, oignons frits et frites maison	
Hamburger "Suisssissime", Geneva Tomme cheese, Pepper sauce, Fried onions and homemade french-fries	
Assiette Barbecue, brochette de bœuf,.....	38.-
ribs porc et pilons de poulet	
Pomme au four, maïs en épis, sauce barbecue	
Barbecue plate, skewered beef, pork ribs, chicken drumstick, Baked potato, ear of corn, barbecue sauce	

MENUS

EDELWEISS

Salade de crudités / Seasonal vegetables salad
ou
Assiette valaisanne
Variety of dried meat (beef & pork)
ou
Une portion de raclette
One portion of raclette cheese

Fondue au fromage Edelweiss / Edelweiss cheese fondue
ou
Fondue bourguignonne
avec ses 4 sauces et frites maison
Beef fondue with 4 sauces et homemade french-fries
ou
Pavé de Saumon rôti
Sauce vierge et pommes de terre tapées
Roasted salmon, virgin sauce and potatoes

Parfait mocca flambé / Mocca ice-cream flambé
ou
Salade de fruits frais, sirop à l'anis
Fresh fruits with aniseed syrup
ou
Strudel maison aux pommes, glace vanille
Homemade apple strudel with vanilla ice-cream
57.-

TRADITIONNEL

Viande séchée du Valais "Crettaz"
Dried beef from Valais

Fondue moitié moitié affinée de la fromagerie Marsens
Matured cheese fondue from Marsens dairy

Meringue à la double crème de Gruyère, coulis de fruits rouges
Meringue with double cream from Gruyère and red berries coulis
52.-

Roestis / Fried potatoes galette

Roesti nature / Plain roesti.....	25.-
Roesti végétarien : œuf au plat, fromage et légumes.....	27.-
Vegetarian roesti with fried egg, cheese and vegetables	
Roesti complet : lard, fromage et oeuf.....	30.-
Roesti with bacon, cheese and egg	
Roesti nordique : d' double crème de Gruyère,.....	30.-
saumon fumé, herbes fraîches	
Nordic roesti with double cream from Gruyere, smoked salmon & fresh herbs	
Roesti rampon et viande séchée.....	30.-
Roesti rampon salad and dried meat	

Plat vegan sur demande / Vegan dish upon request CHF 25.-

Sans consommation d'un plat principal par personne, un extra de CHF 15.- par couvert sera facturé. Without the consumption of a main dish per person, an extra charge of CHF 15.- will be charged per cover. Nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances. Our staff will be happy to give you information on foods that can cause allergies or intolerances. Prix en CHF - TVA à 7.7 % service et animation inclus. Prices are in CHF - VAT 7.7 % service and entertainment included



SUISSISSIME

Spécialités de fromage / Cheese specialities

Par pers. / Per pers.

Les fondues au fromage sont servies avec du pain. Fondue sans alcool sur demande

Our cheese fondues are served with bread. Fondue without alcohol upon request

Raclette d'Aletsch, classique avec pommes de terre et une assiette de viande séchée du Valais "Crettaz"45.-
ou assiette valaisanne avec des cornichons et pommes de terre
With dried beef from Valais or a variety of dried pork and beef meat with pickles and potatoes

La fondue "SUISSISSIME" 😊 **48.-**
Viande séchée du Valais "Crettaz", fondue de fromage au choix, servie avec cornichons,
pommes de terre, pain et un verre de kirsch
Dried beef from Valais, cheese fondue of our choice, served with pickles, potatoes, bread and a glass of kirsch

Fondue moitié-moitié affinée de la fromagerie de Marsens, Gruyère 2 ans et Vacherin Fribourgeois 5 mois36.-
Cheese fondue from Marsens, Gruyère cheese 2 years old and Vacherin Fribourgeois 5 months old

Fondue Edelweiss, Gruyère de Pampigny affinage 8 mois et Vacherin Fribourgeois30.-
Edelweiss cheese fondue with Gruyère and Vacherin Fribourgeois

Fondue fromage 100 % Vacherin Fribourgeois de la fromagerie de Marsens32.-
Servie tiède avec du pain et pommes de terre
Cheese fondue 100 % Vacherin Fribourgeois, served lukewarm with bread and potatoes

Fondue à la tomate, Gruyère de Pampigny affinage 8 mois et Vacherin Fribourgeois, sauce tomate32.-
Servie avec pommes de terre
Cheese fondue with Gruyère and Vacherin Fribourgeois, tomato sauce, served with potatoes.

Fondue Edelweiss au crumble de viande séchée et ail32.-
Edelweiss cheese fondue with dried meat crumble and garlic

Fondues à la viande / Meat fondues

Les fondues à la viande sont servies avec un assortiment de quatre sauces et des pommes frites maison

All of our meats fondues are served with an assortment of four sauces & homemade French-fries

Fondue Bourguignonne, viande de bœuf 200 g, à cuire dans de l'huile bouillante.....42.-
Beef Fondue, 200 g of tender beef to be cooked in hot oil

Fondue 3 viandes, bœuf, poulet et canard (80 g de chaque sorte), à cuire dans de l'huile bouillante.....42.-
Meat fondue with beef, chicken and duck (80 g of each kind), cooked in hot oil

Fondue Chinoise, viande de bœuf 200 g, coupée en fines tranches, à cuire dans un bouillon de légumes42.-
Beef Fondue, 200 g, sliced cut beef to be cooked in vegetable-broth

Supplément frites / Extra French fries 10.-

Supplément pommes de terre / Extra potatoes 8.-

Supplément légumes croquants / Extra vegetables 10.-

Supplément de fondue au fromage à volonté 12.-
Additional cost for unlimited cheese fondue

Supplément de fondue à la viande à volonté 15.-
Additional cost for unlimited meat fondue

Plat vegan sur demande / Vegan dish upon request **CHF 25.-**

Sans consommation d'un plat principal par personne, un extra de CHF 15.- par couvert sera facturé. Without the consumption of a main dish per person, an extra charge of CHF 15.- will be charged per cover. Nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances. Our staff will be happy to give you information on foods that can cause allergies or intolerances. Prix en CHF - TVA à 7.7 % service et animation inclus. Prices are in CHF - VAT 7.7 % service and entertainment included



COIN DES DOUCEURS

Desserts

Salade de fruits frais , sirop à l'anis	12.-
Fresh fruits salad and aniseed syrup	
Strudel maison aux pommes , glace vanille.....	14.-
Homemade apple strudel with vanilla ice-cream	
Meringue artisanale avec double crème de Gruyère et coulis de fruits rouges	12.-
Meringue with double cream from Gruyère & red berries coulis	
Fondue au chocolat Favarger , pour 2 personnes minimums, prix par personne, servie avec des fruits frais.....	16.-
Favarger chocolate fondue, minimum 2 persons, price per person, served with fresh fruits	
Moelleux au chocolat cœur coulant Toblerone , glace yogourt - 15 minutes d'attente.....	14.-
Soft chocolate pudding with tobleron, yogurt ice-cream - 15 minutes waiting	
Parfait glacé à l'Edelweiss	12.-
Iced Parfait, Edelweiss flavour	
Cerises au kirsch , 85 g	12.-
Cherries in kirsch	

Glaces et sorbets / Ice-creams and sorbets

Sorbet Williams , sorbet poire à l'eau de vie Williamine et poire pochée.....	12.-
Pear sorbet in pear brandy and poached pear	
Sorbet Colonel , sorbet citron à la vodka.....	12.-
Lemon sorbet in vodka	
La Dame Blanche	10.-
Lady in white	
Coupe café glacé	10.-
Iced coffee	
Coupe glacée du Verger	10.-
Sorbet poire, pommes et fruits frais	
Glace (100 % lait Suisse), la boule / per scoop.....	4.-
Fraise, chocolat, vanille, caramel, café croquant, straciatella, yogourt Strawberry, chocolate, vanilla, caramel, coffee, straciatella, yogurt	
Sans lactose , vanille ou chocolat Lactose free, vanilla or chocolate	
Sorbet (100 % production Suisse), la boule / per scoop.....	4.-
Citron, poire, mangue-fruit de la passion, abricot, cassis, Lemon, pear, mango-passion fruit, apricot, blackcurrant	
Supplément crème fouettée ou sauce au chocolat	2.-
Whipped cream or chocolate sauce supplement	





MENU DU MOIS

Menu aux Morilles

Croûte aux morilles et œuf poché

Morels crust and poached egg

14.-

Emincé de bœuf aux morilles

sur lit de roquette et pommes de terre grenailles rôties au thym
Sliced beef with morels, rocket salad and thyme roasted potatoes

36.-

OU

Fondue de fromage aux morilles

Cheese fondue with morels

38.-

Tarte Tatin avec sa glace au yogourt

Tatin tart with yogurt ice cream

11.-

Menu à **CHF 56.-** par personne

Nos vins et boissons du mois

	dl	50cl	75cl
Vin blanc			
Aligoté 2017, Genève AOC Les PERRIERES Peissy	7.-		38.-
Vin rouge			
Garanoir 2017, Genève AOC Les GONDETTES Chouilly	7.-		38.-
Cidre Genevois			
A.P.I Original Swiss – Vegan & sans Gluten.....			15.-

Plat vegan sur demande / Vegan dish upon request **CHF 25.-**

Sans consommation d'un plat principal par personne, un extra de CHF 15.- par couvert sera facturé. Without the consumption of a main dish per person, an extra charge of CHF 15.- will be charged per cover. Nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances. Our staff will be happy to give you information on foods that can cause allergies or intolerances. Prix en CHF - TVA à 7.7 % service et animation inclus. Prices are in CHF - VAT 7.7 % service and entertainment included